



#### 葡萄品種

100% Chardonnay 果渣蒸餾

#### 酒精濃度

45%

#### 容量

500ml

# GAJA

## Gaja & Rey Grappa 歌雅-蕾渣釀白蘭地

#### 酒廠

Gaja 歌雅酒廠

#### 酒質

這款渣釀白蘭地是巴羅洛的 Treiso 與 Serralunga d'Alba 區中名為 Gaia & Rey 園的 Chardonnay 果渣所蒸餾而成。發酵過後的新鮮果渣，會立刻進入不銹鋼蒸餾器中蒸餾。蒸餾緩慢地在酒精度低點開始進行，以確保葡萄的品種特性和香氣能夠保留下來，並緩慢加熱，讓果渣的酒精蒸氣注入蒸餾柱內，酒心 ( hearts )，而捨去酒頭和酒尾，以保留最細緻的部分。

#### 美食搭配

這款白蘭地帶有如水晶般清澈的酒色，展現濃郁飄香的草本香，溫和且迷人。口感嚙來飽滿、柔順，餘韻另展現了更多辛香料的香氣。這款渣釀白蘭地適合於大餐後單獨來上一小杯，細細品嚐其清新美好，也能夠搭配香草蛋糕或蘋果派等兼具果香與奶香的甜點。

#### Tips

不同於一般以葡萄酒蒸餾得來的白蘭地，渣釀白蘭地 ( pomace brandy ) 使用的原料是葡萄壓渣後的果肉、果皮與果籽。法國稱此為 Marc，義大利則稱為 Grappa。一般來說，Grappa 會比以葡萄酒製成的白蘭地更加有勁道，風味也更為濃郁，在歐洲普遍做為消化酒，餐後來一小杯，也可以加入甜點或咖啡內飲用。

天藏地酒  星坊都有

請勿酒駕  酒後不開車 安全有保障